

Kürbisbrot ? Pumpkin Bread

Herbstzeit ist natürlich auch Kürbiszeit ?. Dazu gehört für mich auch ganz klar ein Kürbisbrot. Allerdings ist es ein süßes Kürbisbrot. In Amerika wird es traditionell als Kuchen gebacken, mit einem dicken Frosting aus Frischkäse und Puderzucker obendrauf ? der sogenannte Pumpkin Spice Cake.

Charakteristisch für dieses spezielle Brot oder Kuchen sind die Gewürze. Sie sind eine Mischung aus Zimt, Ingwer, Nelkenpulver und Kardamom oder Piment.

Entscheidend ist natürlich auch das Kürbismus. Das Rezept dazu findet ihr in meinem Menü bei Grundrezepten ?

Ich habe für mich aber eine etwas leichtere Variante entdeckt, denn ich mag diese Art der Brote sehr gerne zum Frühstück. Deshalb ist es auch nicht so süß wie ein Kuchen. Außerdem habe ich noch ein wenig griechischen Joghurt in die Zutaten gegeben. Dadurch wird dieses Brot sehr saftig und locker.

Wer es allerdings lieber süßer mag, gibt entweder noch mehr Zucker dazu oder mischt sich aus Frischkäse und Puderzucker noch ein leckeres Frosting als Topping ?

Na ? Neugierig geworden, dann schaut mal in mein Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform

220 g Butter

150 g brauner Rohrzucker

3 Eier

250 g Kürbismus

150 g griechischer Joghurt natur

250 g Mehl

1 Tl Natron

1 Tl Zimt

1/2 Tl gemahlenen Ingwer

1/4 Tl gemahlene Nelken

1/4 Tl Kardamom oder Piment

1 Prise Salz



Zubereitung

- den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen
- nach und nach die Eier zugeben und gut verrühren
- das Kürbismus und den Joghurt unterrühren
- das Mehl mit dem Natron und den Gewürzen mischen und zuletzt unter den Teig rühren
- in eine vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 55 Minuten backen
- bitte unbedingt einen Stäbchentest machen
- abkühlen lassen und dann genießen ? ich mag es am liebsten mit gesalzener Butter oder Honig

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??



Pflaumenkuchen mit Mascarpone und Rum ?

Dieses Jahr hatten wir wirklich eine sehr reiche Pflaumernte. Aber irgendwann reicht es dann auch?. Und mit den letzten Pflaumen habe ich nochmal einen sehr leckeren Pflaumenkuchen mit Mascarpone und Rum gebacken. Das ist ein sehr schnell und einfacher Rührteig. Statt Butter wird hier einfach Mascarpone für den Teig genommen und fertig ist ein wunderbar lockerer und saftiger Pflaumenkuchen ?

Wer nicht unbedingt ein Fan von Hefeteig ist, hat hier mit diesem Rezept eine Alternative zum backen ?. Übrigens ist dieses Rezept natürlich auch mit allen anderen Früchten geeignet.

Ich verfeinere diesen Rührteig auch gerne noch mit einem guten Schuss Rum? aber diesen kann man natürlich auch ohne weiteres weglassen. Außerdem nehme ich auch weniger Zucker weil ich am Schluss noch ein wenig Zimtzucker über den fertig vorbereiteten Kuchen streue bevor er in den Ofen geht.

Wenn ihr also einen schnellen leckeren Kuchen zaubern wollt dann schaut euch das Rezept mal an ?

Zutaten – 26er Springform

200 g Mascarpone

150 g brauner Rohrzucker

4 Eier

1/2 Tl Zimt

1 Vanilleschote oder ein paar dreher aus der Vanillemühle

1 guten Schuss Rum

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 gehäufter Tl Backpulver

750 g Pflaumen

2 Handvoll Mandelblätter

2 El Zimtzucker

Butter und Mehl für die Form



Zubereitung

– Pflaumen waschen und halbieren

- den Mascarpone mit dem Zucker cremig aufschlagen
- nach und nach die Eier zugeben und schaumig schlagen
- nun den Rum, Zimt und Vanille unterrühren
- das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen und schnell zur Mascarpone Creme geben. Bitte nicht zu lange rühren damit der Teig schön locker bleibt
- den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen
- den Teig in eine vorbereitete Backform füllen
- die halbierten Pflaumen nun Fächerartig im Kreis in den lockeren Teig schichten
- zum Schluss noch mit Mandelblättchen und Zimtzucker bestreuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen
- nach einer kurzen Abkühlung mit Puderzucker bestäuben

Und jetzt bitte mit Sahne und einem frisch gebrühten Kaffee genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Plaukenkuchen mit Zwillingssteig ?

Wenn im August die ersten Pflaumen reif sind, dann gibt es für mich nur zwei Möglichkeiten, entweder Plaukenmus oder Pflaumenkuchen zu kochen oder zu backen ?. Ich liebe ja den klassischen Zwetschgcn Datschi. Das ist ein Pflaumenkuchen mit Hefeteig. Meine Familie hingegen mag eher Mürbe – oder Rührteig ?☹️ also musste eine Lösung her ?

Im Internet bin ich auf den Zwillingssteig gestoßen, das ist eine Mischung aus Hefeteig und Mürbeteig. Beide Teige werden erst getrennt verarbeitet und anschließend miteinander verknetet.

Zugegeben, es ist natürlich ein bisschen aufwendiger, aber das Ergebnis ist wirklich sensationell ? denn der Teig ist trotz der Hefe schön knusprig und fluffig. Und das auch noch am nächsten Tag ?

Wer mag kann den Pflaumenkuchen noch mit Zimtstreuseln belegen. Ich habe für mein Bild nur sehr wenig davon auf den Kuchen gestreut. Also normalerweise wird der Kuchen eher üppig belegt. Ich habe aber noch einen Anderen zeitgleich gebacken und brauchte deshalb noch die größere Menge für meinen anderen Kuchen ?

So, hier kommt jetzt das Rezept ?

Zutaten

Hefeteig:

250 g Mehł

1 Pack. Trockenhefe

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Creme Fraiche

Mürbeteig :

100 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

25 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Butter

Zimtstreusel :

100 sehr weiche Butter

60 g brauner Rohrzucker

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 Msp. Zimt

Ca. 1000 g Pflaumen

Zubereitung

Hefeteig :

- das Mehl mit der Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten
- für ca. 30 Minuten warm stellen und gehen lassen

Mürbeteig :

- die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Mit dem Ei und der Butter verkneten

Zimtstreusel :

- Mehl, Zucker Salz und Zimt vermischen. Die weiche Butter zugeben und mit einem elektrischen Knethaken zu Streuseln verarbeiten
- kühl stellen

Fertigstellen:

- den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- beide Teige miteinander verkneten
- das Blech oder die Pizzaform fetten und bemehlen
- den Teig ausrollen und in die Form geben
- die Pflaumen teilen oder vierteln und den Teig damit üppig belegen
- die Zimtstreusel auf die Pflaumen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen

Am besten schmeckt der fertige Kuchen übrigens noch lauwarm mit Schlagsahne ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Apfelkuchen ? Crostata di Mele

Die ersten Äpfel und Pflaumen fallen von den Bäumen und das bedeutet, das der Herbst naht ?? und obwohl ich den Sommer ungern gehen lasse, liebe ich den Herbst abgöttisch. Diese Jahreszeit hat soviel zu bieten an Obst und Gemüse. Und die Farben der Bäume und Sträucher sind so wunderschön ? also

höchste Zeit den ersten Apfelkuchen zu backen.

Wenn die ersten Äpfel vom Boden eingesammelt sind, bietet sich erstmal Apfelkompott an. Leider haben diese Äpfel ja auch immer viele braune Stellen, so das viel Abfall entsteht ? ich bevorzuge lieber Apfelkompott als Apfelmus, denn der Geschmack der Äpfel kommt dabei noch intensiver zur Geltung.

Der erste Apfel oder Pflaumenkuchen hat immer etwas besonderes und magisches für mich. Es erinnert mich seltsamerweise immer an meine Kindheit ??

Den Mürbeteig habe ich übrigens mit Öl hergestellt, denn bei einem Teigmuster sollte der Teig leicht zu verarbeiten sein und nicht kleben. Das Grundrezept dazu habe ich euch auch nochmal unter dem Menüpunkt " Grundrezepte " verlinkt ?

So und jetzt kommt erstmal das Rezept ??

Zutaten – Springform oder Tarteform 24 – 28 cm

Apfelkompott :

Ca. 10 Äpfel oder mehr

Saft einer Zitrone

Etwas brauner Zucker

Etwas Wasser

Mürbeteig mit Öl :

2 Eier

80 g Zucker

1 Vanillezucker

80 g Sonnenblumenöl oder Rapsöl

340 g Mehl

1/2 Backpulver

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

Apfelkompott :

- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die braunen Stellen großzügig herausschneiden
- in einen Topf geben und mit dem Saft der Zitrone mischen
- 1 El brauner Zucker dazugeben und bei mittlerer Hitze einkochen, dabei immer wieder umrühren. Keine Sorge, das dauert nicht lange
- immer wieder ein wenig Wasser zur Masse geben, der Kompott sollte nicht zu flüssig sein
- wenn die Äpfel von alleine zerfallen, den Herd ausmachen und noch ein bisschen in der Restwärme köcheln lassen
- den Kompott abkühlen lassen und nochmal würzen. Dabei könnt ihr noch ein wenig Zucker, Zimt und auch Calvados nehmen

Mürbeteig mit Öl :

- die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen
- das Öl dazugeben und verrühren
- nun das Mehl und Backpulver nach und nach untermischen bis ein fester homogener Teig entsteht
- 1/3 des Teiges beiseite legen
- nochmal mit den Händen kneten und auf einem Bogen Backpapier ausrollen
- den ausgerollten Teig in die gefettete und bemehlte Form

legen und einen kleinen Rand formen

- ca. 500 g Apfelkompott auf den Teig verteilen
- nun mit den restlichen Teig ein Gitter formen, dabei immer kleine Stücke des Teiges zu Rollen formen und nach und nach auf den Teig legen
- den fertigen Kuchen mit einem El braunem Zucker bestreuen
- im vorgeheizten Backofen, bei 180 °C Ober/Unter Hitze oder 170 °C Umluft, ca. 35 Minuten backen
- Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Dazu passt natürlich wunderbar ein Schlag Sahne ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Heidelbeertarte mit Pudding-Schmand Creme ?

Sommerzeit ist Heidelbeerzeit ? Heidelbeeren erinnern mich immer an meine Kindheit, denn ich habe bei vielen Ausflügen immer auch viele Heidelbeeren eingesammelt. Heute gehe ich gerne auf Wochenmärkte um mir meine Heidelbeeren zu kaufen ?

Diese wundervoll aromatischen Beeren lassen sich eigentlich zu allem kombinieren, sowohl zu Süßspeisen als auch im Salat. Ein Heidelbeerkuchen ist natürlich auch immer ein Muss im Sommer.

Natürlich esse ich und meine Familie immer gerne auch mal Schlagsahne zu einem Beerenkuchen. Nun mag ich aber auch sehr gerne Cremefüllungen, denn gerade bei sehr hochsommerlichen Temperaturen darf ein Kuchen auch mal gekühlt aus dem Kühlschrank serviert werden.

Außerdem bevorzuge ich als Basis für den Kuchenteig im Hochsommer auch gerne einen leichteren Quark Öl Teig. Der Vorteil ist natürlich, dass der Teig sofort verarbeitet werden kann und nicht nochmal gekühlt werden muss. Das Rezept werde ich euch auch in der Kategorie " Grundrezepte " verlinken

Die Kombination aus Pudding und Schmand ist wirklich super lecker und trotzdem erfrischend ? diesen Heidelbeerkuchen sollte man nicht unbedingt noch warm anschneiden, denn dann könnte die noch warme Cremefüllung zerlaufen. Also am besten noch ein paar Stunden im Kühlschrank runterkühlen.

Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – 22 oder 24er Springform oder Tarteform

Grundrezept Quark Öl Teig:

125 g Magerquark

4 El Öl

4 El Milch

50 g Zucker

200 g Mehl

1/2 Backpulver

Cremefüllung :

1 Päckchen Vanillepudding Pulver

250 ml Milch

300 g Schmand

75 g Zucker

400 g Heidelbeeren oder andere Beeren

Zubereitung

Quark Öl Teig:

- den Quark mit der Milch, Öl und Zucker verrühren
- Mehl und Backpulver zur Quarkmischung geben und mit einem Holzlöffel verrühren
- Teig nochmal ein wenig kneten, eventuell noch ein bisschen Mehl hinzufügen
- den Teig auf einem Bogen Backpapier ausrollen und dann in die Form legen

– unbedingt auf einen 2 cm Rand achten

Cremefüllung:

– 5 El Milch mit dem Puddingpulver verrühren

– die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen

– Topf vom Herd nehmen und das Puddingpulver schnell unterrühren. Nochmal ganz kurz unter rühren aufkochen lassen und sofort mit dem Schmand verrühren

– Schmand Pudding Creme auf dem Quark Öl Teig verteilen und die Beeren darauf verteilen

– im vorgeheizten Backofen – 180°C Umluft oder 200 °C Ober/Unter Hitze – ca. 25 bis 30 Minuten backen

– abkühlen lassen und im Kühlschrank einige Stunden kühlen oder über Nacht stehen lassen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ?

LG Tina ♥



Marmorkuchen ♥

Heute werde ich euch mal einen richtigen Klassiker vorstellen. Ein Marmorkuchen nach einem ganz alten deutschen Familienrezept ? dieser Marmorkuchen wird mit richtiger Schokolade und frischer Sahne gebacken, also die Kalorien tanzen Samba in diesem wunderbar reichhaltigen Gugelhupf ?

Als Foodblogger ist man leider viel zu oft damit beschäftigt Neues zu entdecken und auszuprobieren, dass die guten alten Rezepte leider oft vernachlässigt werden. Deshalb hab ich heute mal ein wirklich altes, ganz klassisches Rezept wieder neu aufleben lassen ?

Es ist wirklich ewig her, das ich einen Marmorkuchen gebacken habe, und meistens wird in der heutigen Zeit eher mit leichteren Varianten gebacken, also mit Buttermilch, Joghurt oder Quark. Diese etwas leichteren Kuchen schmecken natürlich auch sehr gut aber der Unterschied ist schon gewaltig ? denn früher hat man schon auch wegen der schlechteren Zeit sehr reichhaltige Kuchen gebacken wenn es möglich war.

Und ganz ehrlich, dieser Marmorkuchen ist richtig geil ? entschuldigt aber besser kann man ihn garnicht beschreiben ? also wenn ihr mal bei euren Omis punkten wollt, dann ist dieses Rezept ein Muss ??

Zutaten – Gugelhupf Form

300 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Vanillezucker

6 Eier

360 g Mehl

3 Tl Backpulver

Eine Prise Salz

100 ml Milch

75 ml Sahne

80 g Backkakao ohne Zucker

150 Zartbitter Schokolade oder Kuvertüre

Butter und Mehl für die Form



Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober /Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- die Eier dazugeben und alles ein paar Minuten schaumig schlagen
- das Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen und zur Hälfte in den Teig geben, weiter rühren und dann die Milch mit unterheben
- nun die zweite Hälfte des Mehls zugeben und zum Schluss die Schlagsahne zum Teig mixen
- die Gugelhupf Form buttern und bemehlen
- die Hälfte des Teiges nun in die vorbereitete Form füllen

- die Schokolade oder Kuvertüre schmelzen und leicht abkühlen lassen
- nun den Kakao mit der flüssigen Schokolade zum restlichen Teig geben und gut verrühren
- den dunklen Teig über den hellen in die Form gießen
- den Teig mit einer Gabel spiralförmig durchziehen
- im vorgeheizten Backofen ca 55 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- den Kuchen 10 – 15 Minuten abkühlen lassen und dann stürzen
- zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ??

LG Tina ♥



Buttermilk Cake ??

Kuchen ist ja eigentlich immer eine gute Idee ? aber im Hochsommer oder bei hohen Temperaturen muss der Kuchen natürlich auch leicht und frisch sein. Da sind Joghurt, Quark oder Buttermilch natürlich die besten Zutaten. Das tolle ist,

wenn eine dieser Zutaten verwendet wird, dann ist der Kuchen im Kühlschrank am besten aufgehoben ? und der Frischekick ist garantiert.

Ich habe für dieses Rezept Buttermilch genommen und die Verbindung mit frischer Zitrone ist geschmacklich unglaublich lecker. Wer noch das Eis “ Buttermilk Fresh “ kennt, weiß wie erfrischend Buttermilch mit Zitrone schmeckt ?

Um den Rührkuchen noch zu perfektionieren habe ich frische Heidelbeeren in den fertigen Teig gegeben. Ich denke aber auch mit Erdbeeren, Himbeeren usw. ist der so leckere Geschmack garantiert ?

Ich habe meinen Buttermilk Cake wie schon erwähnt im Kühlschrank gelagert, denn wir hatten hier in Berlin zwischenzeitlich über 30 Grad. Dadurch war der Genuss leicht und erfrischend zugleich. Einfach perfekt ?

Ihr könnt den Kuchen sowohl wie ich in einer Kastenform oder in einer Gugelhupfform backen. Wichtig dabei ist auf jeden Fall, das der fertige Kuchen absolut abgekühlt sein muss bevor er gestürzt wird. Denn durch den sehr lockeren Teig würde er schnell auseinanderfallen.

Na neugierig geworden ? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform oder Gugelhupfform

250 g Butter

150 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone

4 Eier

400 g Mehl

3 Tl Backpulver

200 ml Buttermilch

Saft einer Zitrone

200 g Heidelbeeren

Butter und Mehl für die Form

Für den Guss :

100 g Puderzucker

3 El Zitronensaft oder Heidelbeersaft

Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- Kasten oder Gugelhupfform fetten und bemehlen
- Zitronenschale fein reiben und den Saft auspressen
- weiche Butter mit dem Zucker, Salz und der geriebenen Zitrone schaumig schlagen
- nach und nach die Eier dazugeben und nochmal schön schaumig schlagen
- Buttermilch und Zitronensaft dazugeben
- nun das Mehl und Backpulver untermischen und zu einem glatten Teig mixen
- zum Schluss die Beeren vorsichtig unterheben
- den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 75 – 80 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen

- den fertigen Kuchen unbedingt vollständig abkühlen lassen und aus der Form stürzen
- für den Guss den Saft mit dem Puderzucker verrühren und über den Kuchen gießen. Nach Bedarf noch mit ein paar Beeren garnieren
- im Kühlschrank lagern. Ist ca. 3 – 4 Tage haltbar

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??



LG Tina ♥



Gugelhupf mit Joghurt ?

Hach, und da ist er wieder, der Gugelhupf, mein Lieblingskuchen ♥ ich weiß nicht warum, aber so ein Gugelhupf ist einfach so herrlich unkompliziert und schnell gemacht ? außerdem kann man beim Gugelhupf so wunderbar rumexperimentieren und wirklich alles ausprobieren. Vielleicht liegt es auch daran, das ich als Kind immer bei meiner Omi den Teig ausgekratzt habe, wenn sie ein Gugelhupf gebacken hat, und sie hat oft einen gebacken ?

Dieses Rezept ist auf jeden Fall eine etwas leichtere Variante und eignet sich daher wunderbar für den Frühling und Sommer. Denn er wird mit frischen Beeren und Joghurt gebacken ?. Ich habe in meinem Rezept Erdbeeren verwendet, aber ihr könnt natürlich auf jegliche andere Beerensorte nehmen ?

Ganz wichtig ist in jedem Fall, dass ihr den Kuchen bitte erst aus der Form stürzt, wenn der Gugelhupf wirklich komplett abgekühlt ist. Denn durch die Konsistenz, er ist wirklich sehr fluffig und saftig, kann er schnell auseinanderfallen ?

Ich backe diesen Kuchen immer sehr gerne zum Wochenende, denn die Haltbarkeit wegen der Beeren ist natürlich auch begrenzt. Aber ein Wochenende übersteht der eh nicht bei uns ?

So und jetzt genug erzählt, hier kommt das Rezept ?



Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

1 Vanillezucker

250 g Naturjoghurt – oder 125 g Erdbeerjoghurt und 125 g Naturjoghurt (Joghurt passend zu den Beeren wählen)

130 g Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Abgeriebene Schale einer Zitrone

250 g Mehl

1 Backpulver

Eine Prise Salz

200 g Erdbeeren oder andere Beeren nach Wahl

Zubereitung

- den Ofen auf 160°C Umluft oder 180 °C Ober/Unter Hitze vorheizen
- die Backform einfetten und bemehlen
- die Eier mit dem Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein
- dann den Joghurt, das Öl und die geriebene Zitroneschale hinzufügen und vermischen
- die Mehlmischung hinzufügen und nicht zu lange rühren
- zum Schluss die Erdbeeren vorsichtig unterheben
- alles in die vorbereitete Form füllen
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 – 45 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen

- den fertig gebackenen Kuchen völlig auskühlen lassen und erst dann stürzen
- mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Streuseltarte ? mit griechischem Joghurt

Ich liebe schnelle Kuchen, weil sie oft noch besser schmecken als aufwendigere und geplante Torten oder Gebäcke ?. Die Streuseltarte ist so ein Projekt und aus der Not entstanden, weil sich ganz spontan Besuch angekündigt hat. Ich habe diesen schnellen Kuchen einfach so genannt, weil Tartes ja eher flach sind und der Teig eigentlich nur aus Streuseln besteht ? und wer keine frischen Beeren Zuhause hat nimmt einfach welche aus dem Tiefkühler, oder Äpfel usw.

Um die Tarte ein bisschen saftiger zu machen, besteht die Creme in der Mitte aus griechischen Joghurt. Dieser bringt auch die Frische mit in diesem Kuchen.

Diese Streuseltarte schmeckt einfach himmlisch, vor allem wenn sie noch warm ist ? und mit frischer Sahne oder Vanilleeis wird sie quasi inhaliert ? also wie schon erwähnt, manchmal sind die einfachsten Rezepte die Besten ?

Bei der Zusammensetzung des Streuselteiges könnt ihr natürlich auch noch variieren und andere Zutaten mit untermischen.

Zutaten – Springform ca. 22 cm

Streuselteig:

120 g geschmolzene Butter

50 g weißer Zucker

50 g brauner Rohrzucker

250 g Mehl

Creme:

1 Ei

150 g griechischer Joghurt

50 g Zucker

10 g Mehl Saft einer Zitrone

1 Tl Vanilleextrakt

200- 300 g Beeren nach Wahl

Etwas Puderzucker

Zubereitung

- Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen
- die Springform fetten und bemehlen
- die geschmolzene Butter mit dem weißen Zucker vermischen
- das Mehl mit dem braunen Zucker vermischen und zur Buttermischung geben
- alle mit den Händen oder mit den elektrischen Knethaken vermengen bis feine Streusel entstehen
- ca. 2/3 der Streusel in die vorbereitete Springform geben und fest drücken
- den Joghurt mit dem Ei, Zitronensaft, Zucker, Mehl und Vanilleextrakt verquirlen
- die Creme auf den Teig in der Springform gießen
- die Beeren oder anderes Obst auf der Creme verteilen
- die restlichen Streusel darüber streuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Minuten backen

– etwas abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben

Am besten noch lauwarm genießen und mit Schlagsahne oder Vanilleeis garnieren ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Ricotta Kuchen ♥

Manchmal entstehen aus der Not heraus die besten Ideen für Neues? Wenn ich einen Rührkuchen mache, dann sehr gerne mit Ricotta oder Mascarpone statt Butter. Den Ricotta Kuchen mache ich eigentlich mit Äpfeln oder Pflaumen. Ich liebe einfach die Konsistenz, weil der Kuchen dann noch saftiger und weicher ist, als mit Butter.

Wie gesagt ich habe diesen Kuchen ein wenig aus der Not heraus gemacht. Wir hatten einige Mangos, die unbedingt verbraucht werden mussten, und zuviel kann ich davon auch nicht essen ? meistens nehme ich etwas Mango zum griechischen Joghurt, der für mich jeden Tag dazu gehört. Außerdem habe ich auch immer ein wenig Granatapfelkerne im Kühlschrank ? ich liebe einfach diese Kombination aus Mango und Granatapfel ? und so war die Idee geboren ? mein Kuchen wird eine Kombination aus Mango und Granatapfel.

Ihr solltet nur darauf achten, dass die Mango nicht zu reif also weich ist. Denn dann könnte der Kuchen vielleicht ein wenig zu feucht werden.

Das Ergebnis ist auf jedenfall wunderbar geworden und die Farben sind wunderschön ? einfach ein Eyecatcher ?

Ihr könnt dieses Rezept natürlich auch mit anderem Obst backen. Probiert euch einfach mal aus oder backt genau diesen Kuchen mal nach ?

Neugierig geworden ? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 24er oder 26er Springform

3 Eier

180 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Tl Vanilleextrakt

350 g Ricotta

300 g Mehl

1 Backpulver

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone

500 g Obst eurer Wahl und ein wenig zur Deko



Zubereitung

- Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen
- Mangos in Stückchen schneiden und mit den Granatapfelkernen mischen. Legt noch ein paar Mangoscheiben zur Seite
- Eier mit dem Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen
- den Ricotta, Vanilleextrakt und die geriebene Zitroneschale hinzufügen
- Mehl, Backpulver und Salz ebenfalls zügig unterrühren
- zum Schluss Mango-Granatapfel Mischung unterrühren
- alles in eine vorbereitete Backform füllen

- nun die Mangoscheiben dekorativ kreisförmig in den Teig hineindrücken
- im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen, wenn er zu dunkel wird mit Backpapier abdecken
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

